USO DO PAINEL DIGITAL ITALIANINHA – NTGA-D

Uso da IHM (Interface Homem Máquina)

A IHM da Máquina Produtora contém Display Alfanumérico contendo 2 linhas com 16 dígitos cada., 5 teclas para a seleção das funções de Produção, Conservação e Limpeza, além de uma chave geral (liga-desliga). A Foto acima mostra a vista frontal do Painel Digital.

FUNÇÕES DO PAINEL ALFANUMÉRIO
Produção do Lado Esquerdo
Produção do Lado Direito
Limpeza Lado Esquerdo
Limpeza Lado Direito
Conservação

MOSTRA AS MENSAGENS DE PROGRAMAÇÃO
Consistência do Lado Esquerdo
Consistência do Lado Direito
Timer Lado Esquerdo (Reciclo)
Timer Lado Direito (Reciclo)
Temperatura do Mix (Calda que está nas Cubas)

SISTEMA DE AUTO DETECÇÃO DE FALHAS
Relé desarmado
Micro Travado
Pressão Alta
Nível de Calda do Lado Direito
Nível de Calda do Lado Esquerdo
Voltagem Baixa

UTILIZANDO O PAINEL DIGITAL

A seguir vamos descrever o Painel Digital e a forma correta de usá-lo no controle da Máquina de Sorvete Expresso Italianinha.

FUNÇÕES BÁSICAS DO PAINEL DIGITAL ITALIANINHA
Botão para ativar o cliclo de Conservação
Display indicador e sinalizador dos estados,
Parametros em mensagem de erros da Máquina de Sorvete
Televendas (48) 3338-4664
www.italianinhabrasil.com.br
Chave Geral
Liga - Desliga
Botões que ativam
o Ciclo de Limpeza
dos lados Esquerdo e Direito
Teclas p/ Ativar os
Ciclos de Produção
dos Lados Direito e Esquerdo

Estas teclas também assumem as funções de visualização e alteração de parametros quando há a necessidade de alguma alteração de valores

PARA PRODUZIR SORVETES BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO
1
Abasteça os reservatórios (Cubas) da máquina com MIX
nos sabores desejados e nas proporções indicadas p/ fabricante
Televendas (48) 3338-4664
www.italianinhabrasil.com.br
2
Chave Geral
Liga - Desliga
3
Inicie o processo de produção
pressionando a (s) tecla (s) dos lados Direito e/ou Esquerdo

Ao ser acionada(s) a(s) tecla(s)de produção, a produtora passará a controlar automaticamente a temperatura dos reservatótios da Calda (Mix) e ligará os componentes para a produção do sorvete.
Toda vez que a(s) alavanca(s) de enchimento for(em) acionada(das) os contadores digitais passarão a incrementar os valores parciais e totais simultâneamente para que a produção de sorvetes possa ser contabilizada ao final de determinado período.

PARA AJUSTAR A CONSISTÊNCIA DO SORVETE BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO
3
Pressione a tecla AMARELA e aparecerá no visor a mensagem " PROGRAMAÇÃO " e logo após a mensagem " CONSISTÊNCIA LADO ESQ. " PARA AJUSTAR A "CONSIST. DO LADO DIR." PRESSIONE NOVAMENTE A TECLA AMARELA
Televendas (48) 3338-4664
1
LIGUE
a Chave Geral
4
Para AUMENTAR A CONSISTÊNCIA do lado selecionado pressione a Tecla Verde Esquerda e para DIMINUIR pressione a Tecla Verde Direita
2
Inicie o processo de produção pressionando a (s) tecla (s) dos lados Direito e/ou Esquerdo
www.italianinhabrasil.com.br

Sempre que for necessário ajustes na consistência do sorvete em função das condições externas à produtora (Temperatura ambiente, umidade, localização, ventilação adequada, etc...) É necessário esperar alguns minutos para que a produtora possa responder ao novo valor programado. É importante que os passos de ajuste da consistência sejam repetidos várias vezes com paciência aumentando ou diminuindo os valores se possível de um em um até que sejam atingidas as consistências adequadas.

PARA CONSERVAR A CALDA (MIX) BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO
3
Inicie o processo de CONSERVAÇÃO pressionando a Tecla Amarela
1
Abasteça os reservatórios (Cubas) da máquina com MIX nos sabores desejados e nas proporções indicadas p/ fabricante
Televendas (48) 3338-4664
2
LIGUE
a Chave Geral
www.italianinhabrasil.com.br

Sempre que for acionada a Tecla da Conservação a produtora passará a controlar automaticamente a temperatura dos reservatórios da Calda (Mix)e ligará os demais componentes " Pá(s) Batedora(ras) e Compressor (res) " de hora em hora para a correta manutenção da qualidade da Calda (Mix).
Quando a produtora estiver em CONSERVAÇÃO e faltar energia elétrica da concessionária; ao retornar a energia elétrica a produtora retorna automaticamente em Conservação.

PARA LIMPAR A PRODUTORA BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO

Sempre que forem acionadas as Teclas de Limpeza a produtora ligará automaticamente o(os) agitadores (pás batedoras) durante 5 (cinco) minutos, desligando-os ao final deste tempo.
Esta função de auto-desligamento tem por finalidade evitar danos ao(s) agitador(es) - (pás-batedoras) ante a possibildade dos mesmos ficarem ligados indefinidamente sem calda ou líquido de limpeza.
OBS: Durante o processo de limpeza, ao serem acionadas , quaisquer uma das alavancas de enchimento, somente o contador parcial estará sendo incrementado. Esta característica visa uma melhor contabilidade nas vendas diárias.

PARA **ZERAR O CONTADOR PARCIAL** BASTA SEGUIR OS PASSOS ABAIXO

Este procedimento permite ZERAR o CONTADOR PARCIAL que contabiliza o total de sorvetes produzidos em um determinado espaço de tempo (Dia, Semana, Mês, etc ...) conforme a necessidade do usuário.
OBS: O CONTADOR TOTAL não pode ser zerado. Ele contabiliza o histórico total de sorvete vendido pela máquina.